



中华人民共和国国家标准

GB/T 19538—2004

危害分析与关键控制点(HACCP)体系 及其应用指南

Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines
for its application

(Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3(1997), Amd, 1999, IDT)

2004-06-11 发布

2004-09-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 前言 | III |
| 引言 | IV |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 HACCP 体系的原理 | 2 |
| 5 HACCP 体系的应用指南 | 3 |
| 5.1 应用 | 3 |
| 5.2 培训 | 5 |
| 附录 A(规范性附录) HACCP 体系应用的逻辑顺序 | 6 |
| 附录 B(资料性附录) 确定关键控制点(CCPs)的判断树示例 | 7 |
| 附录 C(资料性附录) HACCP 工作单示例 | 8 |

前 言

本标准等同采用食品法典委员会(CAC)发布的 Annex to CAC/RCP 1—1969, Rev. 3(1997), Amd, 1999《危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》。将 CAC 标准中的图 1、图 2、图 3 作了编辑性修改,分别作为本标准的附录 A、附录 B、附录 C。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B、附录 C 均为资料性附录。

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由中国标准化研究院归口。

本标准主要起草单位:中国标准化研究院、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、中国认证机构国家认可委员会、全国食品工业标准化技术委员会、河北出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:刘文、史小卫、杨丽、刘俊华、王菁、刘晓红、郝煜、高永丰。

引 言

本标准给出了 FAO/WHO 食品法典委员会(CAC)采纳的危害分析和关键控制点(HACCP)体系的原理。考虑到体系的具体应用会因食品操作环境的不同而改变,提供了该体系应用的通用指南¹⁾。

HACCP 体系以科学性和系统性为基础,识别特定危害,确定控制措施,以确保食品的安全性。HACCP 是一种评估危害和建立控制体系的工具,着重强调对危害的预防,而不是主要依赖于对最终产品的检验。任何 HACCP 体系应当具有适应变化的能力,例如,设备设计、加工方法以及技术发展等方面的改进。

HACCP 体系可应用于从初级生产到最终消费整个食品链中²⁾,它的运用应以对人体健康风险的科学证据为指导。在提高食品安全性的同时,实施 HACCP 体系也能带来其他明显的好处。此外,HACCP 体系的应用有助于政府管理机构实施检查,并通过提高食品安全的可信度促进国际贸易。

HACCP 体系的成功应用,需要管理层和员工的全面承诺和参与。按照特定的研究对象,它也需要多学科的研究方法,一般来说,应包括农学、兽医卫生学、加工学、微生物学、医学、公共卫生学、食品工程、环境卫生、化学和工程等学科的专业知识和技能。HACCP 的应用与质量管理体系(例如 ISO 9000 系列)的实施是兼容的,而且在此类体系中,HACCP 体系的应用是可供选择的食品安全管理体系。

本标准中 HACCP 的应用是针对食品安全的,但其原理也可运用于食品质量的其他方面。

1) HACCP 体系的原理建立了 HACCP 应用要求的基础,本标准提供了实际应用的通用指南。

2) 在 HACCP 应用于食品链中任何部门之前,该部门应首先具备某些前提条件,如符合适宜的国内外食品卫生规范,并予以验证。

危害分析与关键控制点(HACCP)体系 及其应用指南

1 范围

本标准给出了危害分析与关键控制点(HACCP)体系的原理及其应用的通用指南。

本标准适用于从初级生产到最终消费整个食品链中 HACCP 的应用。

本标准中 HACCP 的应用是针对食品安全的。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 19080—2003 食品与饮料行业 GB/T 19001—2000 应用指南

3 术语和定义

GB/T 19080 确立的及以下列术语和定义适用于本标准。

3.1

控制(动词) control

采取一切必要措施,以确保和保持符合 HACCP 计划所制定的指标。

3.2

控制(名词) control

遵循正确的方法和达到规定指标时的状态。

3.3

控制措施 control measure

用以防止、消除食品安全危害或将其降低到可接受的水平,所采取的任何行动和活动。

3.4

纠偏行动 corrective action

为消除已发现的不合格或其他不期望情况的原因所采取的措施,包括当关键控制点的监视结果显示有失控情况时所采取的任何措施。

3.5

关键控制点 critical control point (CCP)

能够进行控制,并且该控制对防止、消除某一食品安全危害或将其降低到可接受水平是必需的某一步骤。

3.6

关键限值 critical limit

区分可接收或不可接收的判定标准。

3.7

偏离 Deviation

不符合关键限值。